Brescia da mangiare

Sei percorsi, un territorio che cambia sapore

BRESCIA

La tua guida (quasi) turistica



Indice

Riflessi del lago	4
Sapori camuni	10
Le radici profonde della pianura	16
Due valli e nessuna mezza misura	20
Le diverse facce del Lago di Garda	24
E in città come si mangia?	28

Non esiste una sola cucina bresciana.
Ce n'è una che profuma di lago, pesce e olio. Un'altra che sale verso gli alpeggi e abbraccia i sapori decisi di formaggio, polenta, carne. Un'altra ancora che nasce e cresce nei campi della pianura, dove anche un germoglio d'aglio o una cicoria sanno raccontare un intero paesaggio. E poi c'è la cucina della città: quella delle trattorie, dei bistrot eleganti, dei ristoranti etnici...ma anche delle tavole della domenica, dei piatti che non hanno bisogno di presentarsi perché a Brescia li conoscono tutti.

Per orientarti abbiamo scelto sei percorsi che uniscono la buona tavola ai paesaggi.
Sono cammini, ciclovie, sentieri e strade che attraversano la provincia e ne mettono in comunicazione le diverse anime. Puoi percorrerli interamente, affrontarli a tappe oppure usarli semplicemente come una bussola. Non servono a raggiungere il ristorante più vicino nel minor tempo possibile. Al contrario: ti invitano ad allungare la strada, guardarti intorno, capire da dove arriva quello che trovi nel piatto. Spesso si tratta di storie vicinissime nello spazio e lontane nel tempo.

Hai fame?
È un buon punto di partenza.

Riflessi del lago

LA VIA DELLE SORELLE E LE PRELIBATEZZE DEL LAGO D'ISEO

1

⊕ La Via delle Sorelle si snoda nel verde dei filari. Non è solo una passeggiata, ma un viaggio di paesaggi e profumi.

La Via delle Sorelle è un cammino di circa 130 chilometri che collega Brescia e Bergamo attraversando più di trenta comuni. È stata pensata in sei tappe, è bidirezionale e può essere modulata in base al tempo e all'allenamento. Parte dal cuore di Brescia, sale sui colli, attraversa Gussago e la Franciacorta, incontra santuari, abbazie, vigne, installazioni artistiche e strade secondarie. Cerca il verde e riduce l'asfalto ogni volta che può.



VIA DELLE SORELLE © ALESSIO GUITTI

Noi la usiamo come una lunga strada d'avvicinamento al Lago d'Iseo, da percorrere a piedi o in bici.

Puoi seguirne soltanto alcuni tratti e poi deviare verso **Iseo**, **Clusane**, **Sulzano**, **Sale Marasino** e **Monte Isola**. Oppure puoi raggiungere il lago in bicicletta e continuare tra la costa, gli uliveti e i piccoli porti.

A Clusane la protagonista è la **tinca al forno**, farcita con un ripieno a base di pane grattugiato, Grana Padano, burro, prezzemolo e spezie, cotta a lungo in forno e servita con la polenta. La ricetta è riconosciuta De.Co. ed è diventata il piatto simbolo di un borgo che, un tempo, era abitato soprattutto da pescatori. Ogni cuoco difende la propria combinazione di spezie. Ogni tavola ha una sfumatura diversa. La polenta raccoglie il burro e il fondo di cottura.



Un ottimo piatto semplice e succulento? Sardine di Monte Isola grigliate con olio, prezzemolo e polenta abbrustolita.



CLUSANE © VISIT LAKE ISEO



© FIORELO TURLA

La riva placida di Clusane d'Iseo, antico borgo di pescatori.

Appese al vento, le sardine di lago vengono essiccate. Il tempo diventa sapore.

Più a nord, e soprattutto intorno a Monte Isola, il pesce impara invece ad aspettare.

Quella chiamata "**sardina essiccata**" è in realtà l'agone del lago. Viene pescato, pulito, salato e lasciato essiccare secondo una tradizione strettamente legata alle comunità locali. Il risultato conserva la concentrazione dell'acqua, dell'aria e del tempo. Può essere grigliato e condito con olio, sempre in accompagnamento alla polenta, oppure entrare in preparazioni più

contemporanee, ma senza perdere il suo carattere deciso.

Per capirla davvero, questa sardina, dovresti vedere le reti, i piccoli porti e le file di pesci lasciati asciugare. Dovresti pensare a quando conservare non era una scelta gastronomica, ma una necessità. Il frigorifero non esisteva. L'ingegno sì.



Uno scorcio del Sebino: basta un po' di fantasia per sentire tutto il piacere del suo microclima unico.

L'olio del Sebino ha riflessi dorati e profumi fruttati.



Poi c'è l'**olio**.

Esatto, ulivi che crescono vicino alle Prealpi, su rive che d'inverno possono vedere la neve poco distante. Il miracolo accade grazie al particolare microclima del Sebino. L'olio extravergine prodotto in quest'area rientra nella denominazione **Laghi Lombardi DOP**, menzione geografica Sebino.

Lo ritrovi sulla sardina, sul pane, nelle preparazioni di pesce. Ma il consiglio è di assaggiarlo anche da solo. Poche gocce, senza distrazioni. Sa di erba, frutto, rive esposte al sole.

Se vuoi aggiungere un'altra deviazione, raggiungi Monte Isola in battello e percorri in bici il perimetro dell'isola, circa nove chilometri su strade dove il traffico automobilistico privato non è ammesso. Vedrai borghi, reti da pesca, pendii coperti di ulivi e il Santuario della Madonna della Ceriola sopra di te. Puoi salire anche fin lassù, naturalmente.

Ma non subito... prima devi finire la polenta.

Sapori camuni

LA VIA VALERIANA E I PRODOTTI DELLA VALLE CAMONICA

2

La Via Valeriana parte da Brescia, attraversa la Franciacorta, raggiunge il Lago d'Iseo e continua lungo la Valle Camonica. Dopo Edolo si divide: un ramo sale verso il Passo dell'Aprica e Tirano, l'altro conduce al Passo del Tonale. Il percorso principale si sviluppa per circa 190 chilometri. È un cammino che si può affrontare a piedi, seguendo la segnaletica e le tracce disponibili. Per le salite, le discese e i tratti di mezza costa serve un po' di allenamento: la montagna non ama essere presa alla leggera. In alternativa, puoi esplorare la valle in bicicletta lungo la Ciclovia dell'Oglio e utilizzare la Via Valeriana come filo narrativo, o fermandoti in auto nei borghi che incontra o sfiora.



Il caratteristico borgo di Case di Viso è un ritratto della Valle Camonica: panorami, silenzio, pace.

Seguendo il percorso, anche il cibo cambia quota. Qui ci concentriamo sui più gustosi prodotti della Valle Camonica.

La **Rosa Camuna** è probabilmente il formaggio più facile da riconoscere. Riprende il segno inciso sulle rocce preistoriche (oggi patrimonio UNESCO), che è diventato simbolo della Lombardia. È un formaggio vaccino, morbido e compatto dal gusto dolce.

Il **Silter DOP**, invece, prende il nome dal locale utilizzato per la stagionatura, spesso ricavato nella pietra. Un termine di origine celtica.

È un formaggio DOP a pasta dura, ottenuto dal latte delle vacche allevate tra fondovalle e alpeggi. Durante la stagione favorevole gli animali salgono ai pascoli; con l'inverno tornano più in basso. È la transumanza tradotta in una forma di formaggio, con i giusti tempi di maturazione.

La capra Bionda dell'Adamello ci regala un prezioso formaggio affumicato, dal gusto intenso: il **Fatulì**, oggi presidio Slow Food.

↓ **Il Silter e il Fatulì, formaggi della Val Camonica: morbidi o stagionati, ma sempre unici e squisiti.**







↑ **L'antico mulino di Bienno, dove l'acqua della Valle Camonica macina a pietra farine e tradizioni.**

Originaria di Breno e ora diffusa in tutta la Valle, **la salsiccia di castrato** racconta una storia di convivenza con gli elementi primitivi della montagna. La carne ovina viene lavorata e insaccata, dando vita a un prodotto dal sapore forte e riconoscibile, un tempo legato alla necessità di utilizzare con intelligenza ogni risorsa disponibile.

Più a nord, a Corteno Golgi, la carne di pecora diventa **Cuz**. La ricetta più antica è essenziale: carne e grasso di pecora, sale, burro e acqua, cotti lentamente nel paiolo. A fare la differenza sono la pazienza e la condivisione. Il piatto è legato in particolare al Ferragosto, quando famiglie, vicini e persone tornate in paese si ritrovano attorno alla tavola. Non è soltanto un modo per conservare la carne. È un modo per ricomporre una comunità.

Ritornando nella media valle, una tappa obbligata è tra Esine e Piancogno, per provare la polenta prodotta dalla varietà storica di **mais nero spinoso**.

Pà e strinù: pane, brace e salamina. Il gusto autentico del territorio in due soli ingredienti.

Le testimonianze ne documentano la coltivazione tra la fine dell'Ottocento e l'inizio del Novecento; oggi è compreso tra le antiche varietà da preservare.

Il gusto è intenso, rustico, adatto a sostenere formaggi, carni e preparazioni che non chiedono un contorno decorativo, ma un vero e proprio alleato.
Infine, c'è **pà e strinù**: pane e salamella



Mais nero spinoso? La memoria si fa polenta! La varietà più autentica della tradizione.

Spongada: dolce al mattino, salata con il salame nostrano. A Brescia, si gusta così!

alla brace. Lo trovi in Valle Camonica, ma un po' ovunque, a Brescia e in provincia, nelle feste, nelle sagre, o in una serata all'aperto tra amici. Qui lo chiamiamo spesso anche salamina.

Pane, brace, salamina.

Finiamo con un dolce, la **Spongada**, che solo dolce non è: è tradizione infatti accompagnarla con una fetta di salame o inzupparla nel caffelatte mattutino.

Serve altro?

Forse un panorama. Ma di quelli, lungo la Via Valeriana, ce n'è in abbondanza.





Le radici profonde della pianura

IL CAMMINO DI SANTA GIULIA E I PIATTI DELLA BASSA BRESCIANA

3

Il monastero millenario di Santa Giulia, fondato da re Desiderio e da sua moglie Ansa, nel 753 d.C.

Il Cammino di Santa Giulia è un itinerario storico, spirituale e naturalistico. Nella sua estensione completa collega Livorno a Brescia, lungo il percorso delle chiese dedicate alla santa della tradizione longobarda, per raggiungere le spoglie conservate in città. Qui ci interessa il tratto di cammino che entra nella pianura bresciana, attraversando campagne, argini, piccoli centri, pievi e strade agricole, fino a raggiungere il complesso di Santa Giulia, nel cuore di Brescia.
La Bassa va guardata da vicino. Solo allora scopri che il terreno apparentemente uniforme è pieno di differenze. Cambiano le coltivazioni, le acque, i cortili, persino il modo di preparare la polenta. La cucina della pianura nasce dall'abbondanza, ma anche dall'abitudine a non sprecare niente.





La famosa Robiola bresciana, detta anche “strachì bianch”.

I **loertis** ne sono un esempio perfetto. Sono i giovani germogli del luppolo selvatico, raccolti in primavera lungo siepi, fossi e rive. Prima che il luppolo faccia pensare alla birra, qui finisce nel risotto, nelle frittate o in preparazioni semplici che rispettano il suo gusto erbaceo e leggermente amarognolo.

Per trovarlo bisogna riconoscerlo, sapere dove cresce e arrivare nel momento giusto. La sua stagione è breve. E in un mondo abituato ad avere tutto sempre disponibile, i loertis ricordano che la natura ha ancora le sue leggi.

Anche il **mais Quarantino** nasce da una relazione precisa con il tempo. È una varietà a ciclo breve, coltivata storicamente dopo il raccolto principale, quando il campo sembrava aver già dato tutto. Cresceva in fretta e offriva una seconda possibilità. Il suo nome porta con sé l’idea di una maturazione rapida, ma il valore del prodotto sta soprattutto nel lavoro necessario per conservarne i semi e rimetterli a dimora. Ecco un altro esempio del perché la polenta non è mai soltanto polenta. Cambia il mais, cambia la macinazione, cambia l’acqua, cambia la mano di chi la prepara.

Nei campi della pianura cresce anche la **cicoria**, con il gusto amarognolo, netto.

È una verdura che ha accompagnato per generazioni la cucina rurale e che oggi torna a essere cercata proprio per la sua semplicità. Può diventare contorno, ripieno, ingrediente per zuppe e torte salate.

La Bassa Bresciana è anche terra di latte, su cui domina il **Grana Padano**, che è molto di più di un semplice formaggio “da grattugiare”. Entra nel ripieno dei casoncelli, nella tinca al forno, nelle polente pasticciate. Si scioglie, lega, completa. Spesso lavora dietro le quinte, ma è perfetto anche quando prende il centro della scena, per farsi gustare da solo o accompagnato da cubetti di cotognata, tipica confettura solida di mele cotogne.

Accanto alle grandi forme stagionate c’è la **Robiola bresciana**. Viene prodotta con latte vaccino e può essere consumata fresca oppure più matura. Da giovane è morbida, bianca, delicata; con il tempo diventa più saporita e cambia consistenza e colore. La sua zona di produzione comprende la Bassa Bresciana, la Franciacorta e l’area del Sebino.

Quando il cammino si avvicina al confine mantovano, si entra nella terra del **Chisöl**, un dolce rustico di frontiera, legato alle cucine domestiche e alle ricette che cambiano da un paese all’altro. Può ricordare una ciambella o una focaccia dolce; nasce da ingredienti semplici e da un territorio in cui le identità gastronomiche confondono i confini.

Infine, nei campi e negli orti, spuntano i **bigoi d’ai**. Il nome può ingannare: non sono un formato di pasta, ma i germogli dell’aglio. Si raccolgono quando sono ancora teneri e possono essere lessati, conditi, trasformati in salsa o accompagnati alle uova. Hanno il profumo dell’aglio, ma una voce più gentile, adatta a tutti i palati.

L’arte in un dolce: come ogni prodotto di frontiera, il Chisöl è una prelibatezza che sfugge ai confini.



Due valli e nessuna mezza misura

I PANORAMI E I PIATTI DELLA VALLE TROMPIA E VALLE SABBIA

4

La Greenway Valli Resilienti non è un solo tracciato, ma una rete di percorsi che attraversa Valle Trompia e Valle Sabbia. Comprende itinerari di vari livelli di difficoltà, proposte di più giorni e numerosi punti d'interesse: musei, panorami, parchi, strutture di accoglienza, produttori e luoghi della ristorazione tipica. Il progetto ha una forte vocazione ciclistica, dalla bicicletta da turismo alla mountain bike, ma molte aree possono essere esplorate anche a piedi, scegliendo sentieri, vie storiche e brevi cammini locali.



© COMUNITÀ MONTANA DI VALLE SABBIA

Rocca d'Anfo sul Lago d'Idro, uno dei tesori storici della Greenway Valli Resilienti.

Puoi seguire il Mella verso nord e inoltrarti in Valle Trompia, tra Gardone, Tavernole, Pezzaze, Bovegno e Collio. Oppure dirigerti verso la Valle Sabbia, il Lago d'Idro, Vestone, Casto e le montagne che separano questa zona dal Garda.

Questi paesaggi ricoperti di boschi non rivelano subito i loro segreti. I funghi spuntano quando umidità, temperatura e terreno decidono di mettersi d'accordo. I preziosi tartufi restano ancora più nascosti, sotto la superficie: cercarli significa allenare lo sguardo, affidarsi all'esperienza e accettare che una

Funghi, formaggi e sapori della Valle Sabbia.





passeggiata possa finire con un cestino pieno oppure con niente.

Anche questo fa parte del gusto.

In Valle Sabbia **funghi e tartufi** entrano nei risotti, accompagnano la polenta, profumano le carni e diventano condimenti.

Poi arriva lo **spiedo**.

È uno dei piatti più rappresentativi della cucina bresciana e in Valle Sabbia assume la forza di un vero e proprio rito. Le carni vengono disposte sui lunghi

Il famoso spiedo bresciano, adagiato su un letto di morbida polenta.



Il Bagoss, stagionato con pazienza, nasconde un segreto di zafferano.

spiedi, alternate secondo consuetudini che variano da zona a zona, e girano lentamente davanti al fuoco. Burro, sale e cottura paziente fanno il resto.

Lo spiedo richiede ore, attenzione, esperienza. Il rumore regolare del meccanismo accompagna le conversazioni; il profumo si diffonde molto prima che qualcuno annunci che è pronto. La polenta aspetta. I commensali, forse, un po' meno.

Ma si sa che: *la boca l'è mai stràcä, se la sa mìa de aca*: a Brescia il pasto si chiude sempre con il formaggio!

Il **Bagoss**, il più iconico, è un formaggio stagionato e presidio Slow Food, prodotto unicamente nei 22 alpeggi che circondano Bagolino con latte vaccino crudo e una piccola aggiunta di zafferano.

E poi il **Nostrano Valtrompia DOP.** Un formaggio stagionato in miniera, parte dell'identità locale. Per gustarlo, il consiglio è quello di puntare a **Pezzaze,** dove è celebrato ogni anno, lungo la stessa strada che conduce ai percorsi della Greenway e porta verso malghe, aziende agricole e luoghi in cui il latte continua a essere lavorato secondo pratiche tramandate da secoli.

Le diverse facce del Lago di Garda

DALLE SPONDE ALLE ALTURE, SEGUENDO IL VARIARE DEI GUSTI

5

Dall'altura della Rocca di Manerba, uno dei tanti volti del lago di Garda.

Il Garda bresciano non si lascia chiudere dentro un solo percorso. Puoi esplorare il Basso Garda in bicicletta, tra Desenzano, Sirmione, Lonato, Padenghe e Manerba. Puoi seguire in auto le strade costiere verso Salò, Gardone Riviera, Toscolano Maderno e Gargnano. Puoi affrontare i sentieri e i percorsi per mountain bike, salendo verso Tignale, Tremosine, Valvestino e Magasa. A Limone puoi percorrere il tratto di ciclopedonale sospeso sul lago, a ritmo lento, per due chilometri. Ma naturalmente, per chi ha gambe allenate, esistono itinerari ciclistici molto più impegnativi, con grandi dislivelli tra la costa e l'entroterra.



© VISIT BRESCIA

Preferisci passeggiare? Allora ci sono le **camminate tra le limonaie**, i **sentieri del Parco Alto Garda Bresciano**, la **Rocca di Manerba** e i **percorsi nei borghi**. Il lago rimane quasi sempre visibile. A volte è sotto di te, lontanissimo. Altre volte è tanto vicino che puoi toccarlo.

Anche la cucina cambia tra la riva e la montagna.

Vicino all'acqua trovi il **pesce in carpione**. La preparazione utilizza una marinatura agrodolce capace di insaporire e, storicamente, aiutare la conservazione del pesce. Aceto, aromi, cipolla e altri ingredienti cambiano secondo le ricette. Il risultato ha un carattere acceso e inconfondibile.

Le **aole**, piccoli pesci del lago, appartengono invece a una cucina più immediata: infarinate e fritte, si mangiano una dopo l'altra, possibilmente senza perdere tempo a contarle.

Poi c'è il **persico**, con la sua voce più delicata. Può entrare nei risotti, essere servito in filetti o diventare protagonista di preparazioni leggere.

Ad accompagnare tutti i piatti, ecco l'**olio del Garda**. Un olio con vista sulle Alpi, ormai famoso in tutto il mondo, che condivide il suo territorio di elezione con le **limonaie**.

Tra Gargnano, Tignale e Limone, alte strutture di pietra e legno raccontano un'agricoltura costruita quasi contro la geografia. Pilastri, muri e coperture proteggevano gli agrumi dal freddo e trasformavano i pendii in grandi architetture produttive.

Se dalla costa sali verso Tremosine, il menu cambia ancora. Il lago resta sotto gli occhi, ma nel piatto arrivano i formaggi dei pascoli.

La **Formaggella di Tremosine** è un formaggio vaccino legato all'altopiano e alle sue aziende agricole. Ha una pasta morbida o semidura, secondo la lavorazione e la stagionatura, e un gusto che può passare dalla delicatezza del latte a note più decise.

I limoni del Garda sono tra gli agrumi che crescono più a nord del mondo, in un microclima protetto dalle montagne e mitigato dalle acque del lago.





La torta Maderno, con un'anima dolce di crema e limone.

Più in alto ancora, negli **alpeggi dell'Alto Garda**, trovi altri formaggi locali, indicati spesso con il nome del territorio o della malga. Sono il volto montano di una terra che, nelle cartoline, ama mostrarsi con il sorriso delle sue rive e il respiro delle sue acque.

Finiamo con un dolce?

Bene, si tratta però di scendere di nuovo per raggiungere Toscolano Maderno, con la sua **Torta Maderno**, una frolla soffice con un cuore di crema profumata con i limoni del Garda.

E in città come si mangia?

A SPASSO PER UN CALEIDOSCOPIO DI SAPORI

6

Brescia si può attraversare a piedi con grande facilità. Dal complesso di Santa Giulia a piazza della Loggia, dalle due cattedrali al Castello, il centro storico è compatto e invita a cambiare epoca nel giro di pochi minuti. Ma per capire la sua cucina devi allargare un poco il percorso.



La cupola del Duomo Nuovo si fa paesaggio: veduta dalle scale panoramiche che scendono dal Castello.

Dal centro puoi salire a piedi verso il **Castello** e il **colle Cidneo**, proseguire sui **sentieri dei Ronchi** e del **Monte Maddalena** oppure dirigerti verso Urago Mella, Mompiano e Collebeato. Il **Parco delle Colline** abbraccia la parte settentrionale della città con boschi, prati, vigneti, orti e percorsi panoramici.

Il bello è che la città resta sempre lì sotto. A volte la intravedi tra gli alberi. Altre volte sparisce per poco, e ti sembra impossibile che piazza della Loggia sia soltanto a pochi chilometri.

Brescia è contemporanea, produttiva, veloce. Ma sa ancora abbracciare il ritmo lento della cucina di campagna.

Lo fa con i **casoncelli**, prima di tutto. Pasta ripiena, chiusa a mezzaluna o in altre forme, con un ripieno che può comprendere carne, pane, formaggio, erbe e spezie. Il condimento classico è generoso: burro fuso, salvia e Grana Padano.

Ciascun casoncello è un segreto di chi lo prepara: ogni famiglia bresciana ha una sua ricetta per il ripieno.



L'autunno e l'inverno, a Brescia, profumano di brasato e polenta.



Questa è la parte su cui quasi tutti concordano.

Poi iniziano le discussioni.

Ogni zona ha la propria variante. Ogni trattoria custodisce proporzioni diverse. Ogni famiglia sostiene che il vero casoncello sia quello preparato dalla nonna.

Per questo il casoncello è perfetto per raccontare Brescia. Ha una forma riconoscibile e un contenuto che cambia. È tradizionale, ma non immobile. Si presenta senza fronzoli, poi sorprende al primo morso.

Non di sola pasta ripiena vive la domenica bresciana. Ci sono il **coniglio**, i **brasati** e gli **stracotti**. Sono piatti che chiedono tempo, marinature, cotture lente, sughi capaci di impregnare la polenta.

Altre volte, invece, non è necessario restare seduti per ore a tavola. Arriva una festa, una partita, un concerto all'aperto. E qui compare la **salamina**, stretta nel pane e

mangiata in piedi: la versione più nota della cucina di strada bresciana in città.

E mentre le trattorie custodiscono ricette che attraversano le generazioni, giovani chef reinterpretano i sapori del territorio con uno sguardo contemporaneo. Nei quartieri della città, la cucina bresciana convive con quelle di tutto il mondo: sapori, ingredienti e tradizioni arrivati da lontano che oggi fanno parte della vita quotidiana, come accade nelle città europee più aperte. Perché anche la tradizione cresce così: accoglie, si arricchisce e continua a evolversi.

Il resto conviene scoprirlo passeggiando, seguendo un profumo e lasciandosi guidare dalla curiosità, un piatto alla volta.

Solo un ultimo consiglio.

Poco più a nord, Collebeato ricorda che Brescia ha anche un frutto simbolo: la pesca, protagonista della dolce **Persicata**, prodotto De.Co. della città.

I pescheti hanno segnato la storia agricola del territorio e continuano a essere celebrati con la **Festa dei Pèrsech**, nelle calde sere di luglio.



La Persicata è un dolce alla pesca: denso, squisito e gelatinoso.

Ma tu guarda,
Brescia da ascoltare!

Un podcast per scoprire tante città nella città, che ti fa vedere quello che non salta subito agli occhi.

Il lago in un barattolo



Sul lago d'Iseo, c'è un antico sapere fatto di pesca, sale, sole e pazienza, che si trasforma in uno dei sapori più autentici del territorio.

In questa puntata di *Ma tu guarda, Brescia da ascoltare!* seguiamo il viaggio delle sardine del lago, da Monte Isola alle tavole della città, tra tradizioni millenarie, polenta e bicchieri di Pirlo.

Scansiona il QR e ascolta le puntate. Per non perderti neanche un episodio clicca su "segui", riceverai una notifica ogni volta che uscirà una nuova puntata.

INFOPOINT

BRESCIA

Via Trieste 1 / Piazza Paolo VI | Tel. +39 030 3061266
Lunedì – Venerdì 9:00 – 19:00 | Sabato – Domenica 9:00 – 17:00

Piazzale Stazione Tel. +39 030 3061240
Lunedì – Venerdì 9:00 – 19:00 Sabato 9:00 – 17:00

Piazza del Foro Tel. +39 030 3749916
Lunedì – Domenica 10:00 – 18:00

Per informazioni: **info@brescia.eu**
Whatsapp +39 342 6058111

La tua guida per vivere la città: **www.brescia.eu**

PROVINCIA

Darfo Boario Terme | Piazzale Einaudi, 2
Tel. +39 393 3380805, infopoint@ctvallecamonica.it

Ponte di Legno | Corso Milano, 37 | Tel. +39 033 17148895
info@prolocopontedilegno.it, infopoint@prolocopontedilegno.it

Sirmione | Via Marconi, 2 | Tel. +39 030 3748721 / 349 8183452
infopoint.sirmione@provincia.brescia.it

Per l'elenco completo degli infopoint in provincia:
infopoint.brescia@provincia.brescia.it
Informazioni su Brescia e provincia: **www.visitbrescia.it**

visit brescia

COMUNE DI BRESCIA

Brescia, La Tua Città Europea.

MINISTERO DEL TURISMO
REPUBBLICA ITALIANA

inLombardia

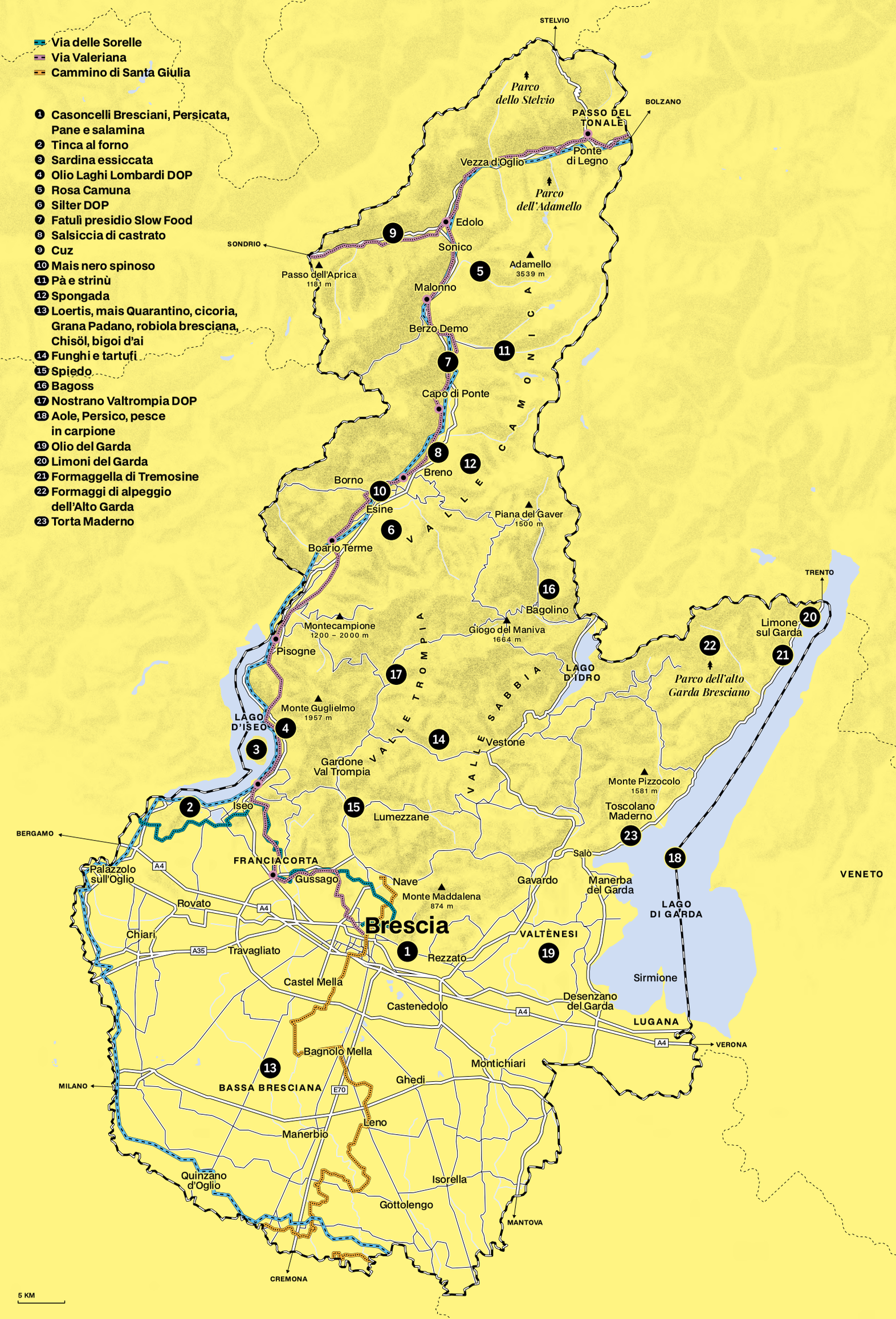
Con il contributo di
Regione Lombardia

BRESCIA

La tua mappa (quasi) turistica

Brescia da mangiare

Sei percorsi, un territorio che cambia sapore


Via delle Sorelle
Via Valeriana
Cammino di Santa Giulia
1 Casoncelli Bresciani, Persicata, Pane e salamina
2 Tinca al forno
3 Sardina essiccata
4 Olio Laghi Lombardi DOP
5 Rosa Camuna
6 Silter DOP
7 Fatuli presidio Slow Food
8 Salsiccia di castrato
9 Cuz
10 Mais nero spinoso
11 Pà e strinù
12 Spongada
13 Loertis, mais Quarantino, cicoria, Grana Padano, robiola bresciana, Chisöl, bigoi d'ai
14 Funghi e tartufi
15 Spiedo
16 Bagoss
17 Nostrano Valtrompia DOP
18 Aole, Persico, pesce in carpione
19 Olio del Garda
20 Limoni del Garda
21 Formaggella di Tremosine
22 Formaggi di alpeggio dell'Alto Garda
23 Torta Maderno
STELVIO
Parco dello Stelvio
PASSO DEL TONALE
BOLZANO
Ponte di Legno
Vezza d'Oglio
Parco dell'Adamello
Edolo
SONDRIO
Sonico
Passo dell'Aprica 1181 m
Adamello 3539 m
Malonno
VALLE CAMONICA
Berzo Demo
Capo di Ponte
Breno
Borno
Esine
Piana del Gaver 1500 m
VALLE TROMPIA
Boario Terme
Bagolino
TRENTO
Montecampione 1200 – 2000 m
Giogo del Maniva 1664 m
Limone sul Garda
Pisogne
LAGO D'IDRO
Parco dell'alto Garda Bresciano
Monte Guglielmo 1957 m
LAGO D'ISEO
VALLE SABBIA
Vestone
Gardone Val Trompia
Monte Pizzocolo 1581 m
Iseo
Lumezzane
Toscolano Maderno
BERGAMO
Salò
FRANCIACORTA
Palazzolo sull'Oglio
Gussago
Nave
Gavardo
Manerba del Garda
VENETO
Monte Maddalena 874 m
Rovato
LAGO DI GARDA
Brescia
Chiari
VALTÈNESI
Travagliato
Rezzato
Sirmione
Castel Mella
Desenzano del Garda
Castenedolo
LUGANA
VERONA
Bagnolo Mella
Montichiari
MILANO
BASSA BRESCIANA
Ghedi
Leno
Manerbio
Quinzano d'Oglio
Isorella
Gottolengo
MANTOVA
CREMONA
A4
A35
E70
5 KM